

二段おせち 祝い重二段 23,000円(税+送料込)

店頭受け渡しは22,000円(税込)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷段ボールに入れお渡し



壹の重

たたき牛蒡、海月胡麻酢、合鴨ロース煮、昆布巻、田作り、数の子、栗渋皮煮、紅白なます菊蕪、子持ち昆布、いくら醤油漬、丹波黒豆、林檎の金団、名物和風グラタン

貳の重

巻穴子旨煮、花百合根、うずら松風、金柑、真鯛竜皮巻、サーモン絹田巻、和牛小春煮、車海老艶煮、クリームチーズ西京漬、ミートブリオッシュ、鱈柚庵焼春化粧、伊達巻、紅白クリーム蒲鉾、梅餅、餅花



参の重

たたき牛蒡、海月胡麻酢、合鴨ロース煮、昆布巻、田作り、数の子、栗渋皮煮、紅白なます菊蕪、子持ち昆布、いくら醤油漬、丹波黒豆、林檎の金団、名物和風グラタン

貳の重

巻穴子旨煮、花百合根、鶏松風、金柑、真鯛竜皮巻、サーモン絹田巻、和牛小春煮、車海老艶煮、クリームチーズ西京漬、ミートブリオッシュ、家喜鯛春化粧、伊達巻、紅白クリーム蒲鉾

参の重

九州産伊勢海老 酒塩煮、あわび柔煮、胆テリーヌ添え、帆立のテリーヌ、三色手毬寿しシート包み、笹巻生麩、たこ、里いも、南瓜、梅人參、青味、くわい、柿バター、梅甘露煮

特選 三段重 36,000円(税+送料込)

店頭受け渡しは35,000円(税込) (24cm×24cm×5cm)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷段ボールに入れお渡し

一人前おせち

(16.5cm×16.5cm×5cm)

光琳

7,500円(税込)

送料はご注文1件につき1000円(税込)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷バッグに入れお渡し

新年を乗り切る縁起物、金運、幸運、金の箱
ギフトに最適です。

三段おせち

祝い重三段

34,000円(税+送料込)

店頭受け渡しは33,000円(税込)

(24cm×24cm×5cm)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷段ボールに入れお渡し

壺の段

あわび、伊達巻、フォアグラテリーヌ、鰯の焼き物、車海老、にしんの昆布巻き、だし巻き、紅白かまぼこ、ミートパイ、松風焼、黒豆、栗の甘露煮、クリームチーズの味噌漬け、笹寿し、丸十の甘露煮、花百合根、柿バター

式の段

和風グラタン、サーモン絹田巻、なますの錦糸巻、きんかん、数の子、子持ち昆布、和風ローストビーフ、チーズのフルーツ寄せ、菊かぶら、梅餅、海月酢、海老芋、松笠くわい、南瓜、赤こんにゃく、椎茸、たこ、栗の渋皮煮、青若桃、梅人参

松風

うら寂しげ裏の松風、が語源とされています。表にケシの実で化粧します。「腹の裏には何もなし」という意味で昔からお祝いの料理として親しまれてきました。当店ではうずらのひき肉を使用し、山椒を入れ、味噌あじに仕立てた昭和の味となっております。

和牛大和煮

私が修行していた料亭に「馬肉の小春煮」という名物料理がありました。合わせ正油に馬のひれ肉を入れ、火を止めて放置します。いまでいう低温調理です。当店では牛肉を二時間ほど低温調理にした料理を大和煮とよんでおります。合わせ正油は昔の味です。

紅白蒲鉾

当店の蒲鉾には生クリームが入っております。ちよつと洋風な味になってます。

伊達巻、竜皮巻

伊達巻は本当に手間がかかります。年に一度なので作ります。今年は柚子とレーズンを入れました。学業成就を願い、虎の巻に見立てます。

風呂敷包み、保冷剤入り保冷バッグに入れお渡し

一人前おせち

宝山

10,000円(税込)

(16.5cm×16.5cm×5cm)

送料はご注文1件につき1000円(税込)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷バッグに入れお渡し

一人前おせち

松風

5,500円(税込)

(直径21.5cm)

送料はご注文1件につき1000円(税込)

大切な方へ感謝の気持ちを

宝山のお献立

壺の重

ロブスター黄金焼、いくら、あわび、ミートパイ、伊達巻、だし巻き、紅白かまぼこ、にしん昆布巻き、チーズフルーツ寄せ、寄せ椎茸、笹寿司、車エビ、餅花、笹巻き、梅餅、柿バター、酢蓮根、家喜魚

式の重

ずわいがに、うるか真子和え、数の子、林檎金団、栗の渋皮煮、田作り、子持ち昆布、名物和風グラタン、たたき牛蒡、くらげ、黒豆の松葉串、ペーパードロップ、サーモン絹田巻、なます錦糸巻、花百合根、松風焼、セロリの金平、合鴨ロース煮、和風ローストビーフ、のし梅、金柑、青梅、松笠くわい

自分へのご褒美に

松風のお献立

寄椎茸、赤コン、くわい、筍、海老芋、京合せ、金団、黒豆、笹巻わらび餅、チーズフルーツ寄せ、赤梅甘露煮、海老しんじょ新挽揚、松風焼、数の子、有頭海老、鰯西京焼、紅白蒲鉾、さざえ旨煮、梅人参、紅白なます、伊達巻、牛大和煮、名物グラタン、手毬寿しセロハン包み、出し巻き玉子、昆布巻き